Steba
GERMANY

Fritteuse DF 100

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 7
Mode d´emploi 10
Gebruiksaanwijzing 14

www.steba.com

D

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren!

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für die Benutzung durch solche Personen, die die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung nicht aufweisen; es sei denn, ihnen wird eine entsprechende Überwachung oder Anweisung zum Betrieb des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!
nur nach dem Abkühlen transportieren. Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Darauf achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen sowie trocknen.
Achtung: Gerät nicht in Wasser tauchen!

Fett und Öl

Frittierfett muss hoch erhitzbar sind. Am besten geeignet ist Frittieröl. **Öl** in den unbeheizten Behälter füllen. Fritteuse niemals leer oder mit zu wenig Öl betreiben! Fettplatten bei Reglerstellung 130° C langsam schmelzen.

Wichtig: Niemals Öl und Fett mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.

Die Füllstandsanzeige ist innerhalb des Behälters. Die Max.-Füllhöhe darf nicht überschritten und die Min.-Füllhöhe nicht unterschritten werden (siehe Markierung im Ölbehälter)

Kein Wasser in heißes Öl oder Fett bringen!

In der Fritteuse erstarrtes Fett aufwärmen

Reglerknopf auf 130°C stellen und langsam schmelzen. Deckel dabei geschlossen halten, um Spritzer zu vermeiden.

Wichtig: Wenn man zum Schmelzen eine zu hohe Temperatur wählt oder das Gerät ohne Fett betreibt, spricht die Übertemperatursicherung an. Das Gerät kann dann nicht mehr betrieben werden und muss zur Reparatur eingeschickt werden.

Kein Garantiefall wegen Fehlbedienung!

Frittieren

- Schließen Sie das Gerät an.
- Stellen Sie den Thermostat auf –min und schalten Sie das Gerät ein.
- Wenn Sie das Öl eingefüllt haben, stellen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur und schließen den Deckel.
- Die Lampe leuchtet auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (nach ca. 5-7 Minuten) erlischt diese.
- Sie können nun das Frittiergut vorsichtig in das Fett einsenken. Den Korb nicht randvoll füllen.

- Schließen Sie den Deckel wegen der Spritzgefahr.
- Die Lampe leuchtet, das Gerät heizt.
- Der lange Korb ist für Fisch oder Schnitzel sowie größere Mengen geeignet. Die kleinen Portionskörbe werden für unterschiedliches Frittiergut verwendet.

Gefahr durch Spritzer

- Um Spritzer oder Überschäumen des Fettes zu vermeiden, wasserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei Tiefgefrorenem Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen. Wenn das Fett zu stark schäumt, den Korb mehrmals anheben.
- Die mit heißem Fett gefüllte Fritteuse nicht tragen – Verbrennungsgefahr! Am besten das Fett etwas abkühlen lassen.
- Geräteteile, wie z.B. der Rand des Behälters und der austretende Dampf können sehr heiß sein.
- Achten Sie darauf, dass niemand im Kabel hängen bleibt und das Gerät vom Tisch reißt. Das Verlängerungskabel evtl. am Tischbein festbinden.

Wichtiger Hinweis

Nach neuester Erkenntnis der Forschung sollten folgende max.-Frittiertemperaturen eingehalten und jegliche Lebensmittel max. goldbraun frittiert werden:

170°C	Für alle Kartoffelprodukte, panierte Lebensmittel und sonstige stärkehaltige Produkte
190°C	Für Fleisch und Geflügelprodukte ohne Panade

Entgegen einigen Verpackungshinweisen empfehlen wir ein Auftauen von Lebensmitteln vor dem Frittieren.

Nach dem Frittieren

Rückstände an Panade oder Frittiergut sollten regelmäßig aus dem Öl entfernt werden.

- Nach dem Frittieren zunächst das Fett abkühlen lassen, dann das Fett in eine Schüssel umgießen und das leere Gerät und den Korb reinigen. Danach einen Kaffeefilter in den Korb geben und das Fett vorsichtig in das Gerät zurückfiltern.
- Bei Fisch + Fleisch kann das Fett 5-10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen wird das Fett weniger belastet und ist häufiger verwendbar.

Vorsicht! Altes bzw. verschmutztes Fett entzündet sich bei Überhitzung - deshalb rechtzeitig wechseln. **Im Brandfall Netzstecker ziehen und das brennende Fett durch Schließen des Deckels löschen. Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!**
Das Frittiergut erneuern, wenn es unangenehm riecht, stark braun ist oder frühzeitig raucht.

Reinigung

Das Gerät nur im abgekühlten Zustand reinigen!
Das Gerät nicht in Wasser tauchen!
Etwas Seifenlauge in den Innenbehälter geben und vorsichtig auswaschen.
Um den Deckel zu entfernen, öffnen Sie diesen und ziehen ihn mit leichtem seitlichen kippen senkrecht nach oben.

Praktische Tips zum Frittieren

Das Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überschüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken.

Eiweißreiche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meerestiere lassen sich im Naturzustand frittieren, wenn sie gut abgetrocknet wurden.

Eiweißärmere Lebensmittel wie Gemüse und Obst hüllt man in eine Panade oder einen Backteig, damit die Oberfläche schnell geschlossen wird. Die Umhüllung eignet sich auch für das Frittieren von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestieren.

Das Frittiergut im Frittierkorb langsam in das heiße Fett absenken, um ein Überschäumen des Fettes zu vermeiden.

Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut muss vor dem eigentlichen Frittieren ganz vorsichtig ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett eingetaucht werden. Es kann sonst leicht spritzen und überschäumen. Größere Stücke grundsätzlich vor dem Frittieren auftauen.

Nicht zuviel Frittiergut auf einmal in die Fritteuse geben!

Man kann unterschiedliches Frittiergut nacheinander in dem selben Fett oder Öl ausbacken, z.B. Pommes Frites, Fleisch, Gemüse, Fisch, Obst, Gebäck. Die hohe Temperatur bewirkt, dass der Geschmack nicht übertragen wird.

Salzen und würzen Sie das Frittiergut stets nach dem Frittieren (aber nicht über der Fritteuse). Sie schonen damit Fett und Fritteuse.

Filterdeckel

Das Gerät hat einen Dauerfilter im Deckel.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

· Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
· Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

GB

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance must not be used with a external Timer or any other remote appliance.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.

- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down! The sides of the appliance become hot. Do not touch during the usage.

Warning:

Working area:

Important:
Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Always take care that no inflammable objects are near to the appliance.

Before the first use:

The appliance should be wiped inside and outside with a damp cloth and dried. The frying basket should be cleaned carefully with some hot water and some mild detergent.
Attention: Never immerse the appliance in any water!

Fat and Oil:

Frying oil must be able to stand high temperatures. Only special frying oil should be used. The oil should be put in the non-heating oil tank. Never use the deep fryer without or only little oil! Hardened fat should be melted slowly at a temperature bellow 130°C.

Important: Never mix fat and oil together. Excessive foam can occur.

The oil level can be seen at the inside of the oil tank. There must be no more oil than the max level and not less oil than the Min. level. (please check the marking at the inside of the oil tank).

Never immerse any water in hot oil or fat!

Warm hardened fat inside the fryer:

Put the thermostat knob to max 130°C and melt the hot fat slowly. Keep the lid closed to avoid any splashes.

Important: If a high temperature was chosen to melt hardened fat or the appliance was used with not sufficient fat, the overheat protection can be released. When this happens, the appliance cannot be used anymore and must be returned for service.

No warranty due to misuse!

Frying:

- Put the oil in the appliance
- Plug in the appliance.
- Put the thermostat to “min” position and switch the appliance on.
- Adjust the thermostat to the intended temperature.
- The temperature control light is on. After the intended temperature is achieved (ca 5-7min) the light is “off”
- Insert the frying basket carefully and lower it slowly into the hot oil. Do not overfill the frying basket.
- Close the lid to avoid splashes.
- The temperature control light is on, the appliance is heating.
- The large basket is suitable for fish or steaks or larger quantities. The small portion baskets are for different foods.

Danger of splashes!

To avoid splashes or foaming of the fat only use food which is not too wet (dry the food with cloth, remove ice from the food etc.). Insert the food slowly into the fryer. If the fat is foaming excessively, lift the basket several times. Never carry the fryer when there is hot oil inside. Danger of burns! Always cool down the fryer before moving it.
Parts of the appliance, e.g. the upper edge of the oil tank or the steam escaping from the fryer can be very hot.
Take care that nobody can rip at the power cord and pull the appliance from the table (especially children). To avoid this attach the power cord, e.g. to the leg of the table.

Important Tips:

According the latest knowledge of researchers, following max. temperatures should be obeyed and all foods should be fried max to a gold colour:

170°C for all potatoes, breaded food and all other starch containing products

190°C for meat and poultry with no breading

In opposite to the tips on the packaging of frozen food we advise to defrost the food short before frying to avoid any ice inside the fryer.

After frying:

Remaining of breading or other food should be removed from the oil regularly.

- The fat should be cooled down after frying. Them the fat should be poured into a bowl. After that the fryer and the basket should be cleaned. Put a coffee filter paper into the basket and put the basket into the fryer and pour the fat slowly into the filter.
- At fish or meat the oil can be used 5-10times. When potatoes are used the fat can be used longer.

Attention: Old or dirty fat can be inflamed when it is overheated, therefore it must be exchanged on time. **In case of fire, pull the plug out of the socket and extinguish the fire by closing the lid. Never use water to extinguish the fire!**

Always exchange the oil when it smells strange, is dark brown or starts smoking at low temperatures.

Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2
96129 Strullendorf / Germany
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

F

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut être utilisé à des fins industrielles et commerciales. Veuillez conserver le mode d'emploi soigneusement.

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Vous pouvez autoriser vos enfants à utiliser l'appareil sans surveillance, à condition de leur donner toutes les instructions nécessaires à une utilisation correcte et en les informant des dangers, qui pourraient survenir lors d'une manipulation inadéquate comme par exemple les risques de brûlures lors de dégagements de vapeurs. Pour empêcher toutes brûlures veillez à ce que personne ne touche les parties extérieures du four après son utilisation.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.

- Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.

! Attention !
L'appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler !

Ne le transporter qu'une fois refroidi. Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.

Plan de travail

Important :

Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Ne le faire fonctionner que sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité.

Avant la première utilisation

Essuyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et bien le sécher. Nettoyer soigneusement le panier à friture à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et le sécher.
Attention : ne pas plonger l'appareil dans l'eau !

Graisse et huile

La graisse à frire doit supporter de hautes températures. L'huile à frire est le mieux adaptée. Verser l'huile dans la cuve non chauffée. Ne jamais faire fonctionner la friteuse vide ou avec une quantité trop petite d'huile ! Faire fondre lentement les plaquettes de graisse en réglant le thermostat sur 130 °C.

Important : Ne jamais mélanger huile et graisse, la friteuse pourrait déborder.

L'indicateur de niveau se trouve à l'intérieur de la cuve. La hauteur de remplissage max. ne doit pas être dépassée et il faut respecter la hauteur de remplissage min. (voir repère sur la cuve à huile).

Ne jamais verser d'eau dans l'huile ou la graisse chaude !

Pour faire réchauffer la graisse solidifiée dans la friteuse

Placer le bouton du thermostat sur 130 °C et faire fondre lentement. Tenir le couvercle fermé durant cette opération, afin d'éviter des projections de particules graisseuses.

Important : Si l'on choisit une température trop élevée pour faire fondre ou fait fonctionner l'appareil sans graisse, la sécurité de surchauffe répond. L'appareil ne peut plus être utilisé et doit être envoyé à la réparation.

Il ne s'agit pas d'un cas de garantie, car fausse manœuvre !

Pour faire frire

- Branchez l'appareil
- Placez le thermostat sur –min et mettez l'appareil en marche.
- Lorsque vous avez versé l'huile, amenez le thermostat sur la température souhaitée et fermez le couvercle.
- Le témoin s'allume. Lorsque la température réglée est atteinte (il faut 5 à 7 minutes environ), le témoin s'éteint.
- Vous pouvez mettre maintenant les aliments à frire dans la graisse en prenant des précautions. Le panier ne doit pas être rempli à ras bords.
- Fermez le couvercle à cause du risque de projections.
- Le témoin s'allume, l'appareil chauffe.
- Le panier long convient pour le poisson ou les escalopes ainsi que pour des quantités assez grandes. Les petits paniers pour portions sont utilisés pour différents aliments à frire.

Danger dû aux projections de particules graisseuses

- Afin d'éviter des projections ou un débordement de la graisse, utiliser des aliments à frire qui contiennent peu d'eau, bien les sécher, pour les pièces surgelées faire tomber les cristaux de glace. Plonger les aliments lentement dans la graisse. Si la graisse mousse trop fortement, soulever plusieurs fois le panier.
- Ne pas porter la friteuse remplie de graisse chaude – vous risquez de vous brûler ! Il est préférable de laisser refroidir un peu la graisse.
- Les éléments de l'appareil, par exemple le bord de la cuve et la vapeur s'échappant peuvent être très chauds.
- Veillez à ce que personne ne s'entrave dans le câble et fasse tomber l'appareil du plan de travail. Attachez éventuellement la rallonge au pied de la table.

Remarque importante

D'après les découvertes les plus récentes de la recherche, il est conseillé de respecter les températures max. suivantes pour faire frire et de faire dorer tout au plus les denrées alimentaires peu importe leur nature.

170 °C	Pour tous les produits à base de pommes de terre, denrées alimentaires panées et autres féculents
190 °C	Pour la viande et la volaille sans panure

Contrairement à quelques conseils sur les emballages, nous recommandons de faire décongeler les denrées alimentaires avant de les faire frire.

Après la friture

Il est conseillé de retirer régulièrement tous les résidus de panure ou d'aliments frits de l'huile.

- Après la friture, faire tout d'abord refroidir la graisse, puis la transvaser dans un saladier et nettoyer l'appareil vide et le panier. Mettre ensuite un filtre à café dans le panier et reverser la graisse à travers le filtre en prenant des précautions.
- Pour le poisson et la viande, la graisse peut être utilisée 5 à 10 fois.
  Pour les plats à base de pommes de terre, la graisse est moins sollicitée et peut donc être réutilisée plus souvent.

Attention ! La graisse usée ou encrassée s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe – il faut donc la changer en temps utile. **En cas d'incendie, retirer la fiche de la prise de courant et étouffer la graisse qui brûle en fermant le couvercle. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre le feu !**
Remplacer la graisse à frire quand elle a une odeur désagréable, prend une couleur brune ou fume prématurément.

Nettoyage

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau !
Mettre un peu d'eau savonneuse dans la cuve intérieure et la laver en prenant des précautions. Pour retirer le couvercle, ouvrez-le et tirez-le verticalement vers le haut en le faisant basculer légèrement sur le côté.

Conseils pratiques pour faire frire

Avant de mettre l'aliment à frire dans le panier, le sécher soigneusement, faire tomber la farine en excédent, bien appuyer la panure.

Les denrées alimentaires qui contiennent beaucoup de protéines telles que la viande, la volaille et le poisson ou les animaux marins peuvent être frits à l'état naturel s'ils ont bien été séchés..

Les denrées alimentaires pauvres en protéines telles que les légumes et les fruits doivent être enrobés de panure ou de pâte afin que la surface se ferme rapidement. L'enrobage convient également pour faire frire la viande, la volaille, le poisson et les animaux marins.

Faire descendre lentement les aliments à frire dans le panier à friture dans la graisse chaude afin d'éviter que la graisse déborde.

Les aliments surgelés ou fortement réfrigérés doivent être plongés très prudemment une ou deux fois pour un court instant dans la graisse chaude avant la friture proprement dite. Sinon des particules graisseuses pourraient être facilement projetées ou la graisse pourrait déborder. Laisser toujours décongeler les pièces assez grosses avant de les faire frire.

Ne pas mettre trop d'aliments à frire en une fois dans la friteuse !

On peut faire frire successivement des aliments différents dans la même graisse ou huile, par exemple pommes frites, viande, légumes, poisson, fruits, beignets. La haute température empêche la transmission du goût.

Salez et assaisonnez les aliments toujours après la friture (mais pas au-dessus de la friteuse). Vous ménagerez ainsi la graisse et la friteuse.

Couvercle du filtre

L'appareil a un filtre permanent dans le couvercle.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'UE, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tél. : (0) 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

NL

Dit apparaat is uitsluitend voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd. Gelieve de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren!

Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingplaatje aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
- Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat kinderen zonder toezicht het apparaat gebruiken enkel en alleen ze voldoende instructies gekregen hebben, zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen, die door een ondeskundig gebruik kunnen ontstaan en dit met inbegrip van het gevaar voor uitstromende stoom. Om het gevaar voor brandwonden te voorkomen, zorgt u er beslist voor dat niemand de hete binnenste oppervlakken en de hete buitenste behuizing aanraakt, nadat het apparaat in gebruik was.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in.
- Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
- Opgepast! Apparaat wordt heet. Gevaar voor brandwonden!
  Uitsluitend na afkoeling transporteren. Tijdens de werking kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.
- Het apparaat mag niet met een aparte tijdschakelklok of met een afzonderlijk, op afstand werkend systeem bediend worden!

Werkplaats

Belangrijk:
Het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaat) zetten, maar uitsluitend op een effen, stabiele en temperatuurbestendige onderlaag gebruiken. Gelieve erop te letten dat er zich geen ontvlambare voorwerpen in de nabijheid bevinden.

Vóór het eerste gebruik

Apparaat aan de binnen- en buitenzijde met een vochtig doekje schoonvegen en nadrogen. Frituurmand met heet water en een beetje afwasmiddel grondig reinigen en ook drogen.
Opgelet: apparaat niet in water dompelen!
Vet en olie

Frituurvet moet uiterst verhitbaar zijn. Het meest geschikt is frituurolie. Olie in het onverwarmde reservoir vullen. Friteuse nooit leeg of met te weinig olie bedienen! Vetplaten bij regelaarstand 130°C langzaam doen smelten.

Belangrijk: nooit olie en vet mengen, de friteuse zou schuimend kunnen overlopen.

De niveau-indicator bevindt zich binnen het reservoir. Het maximale vulpeil mag niet overschreden en er mag niet onder het minimale vulpeil gebleven worden (zie markering in het oliereservoir)

Geen water in hete olie of vet brengen!

In de friteuse gestold vet opwarmen

Regelaarknop op 130°C zetten en langzaam doen smelten. Deksel daarbij gesloten houden om spatten te vermijden.

Belangrijk: indien men om te smelten een te hoge temperatuur kiest of als het apparaat zonder vet gebruikt wordt, reageert de beveiligingsinrichting tegen een te hoge temperatuur. Het apparaat kan dan niet meer bediend worden en moet met het oog op een herstelling toegezonden worden.

Geen geval van garantie wegens foutieve bediening!

Frituren

- Sluit het apparaat aan.
- Zet de thermostaat op “-min” en schakel het apparaat in.
- Wanneer u de olie ingegoten hebt, zet u de regelaar op de gewenste temperatuur en sluit u het deksel.
- De lamp gaat branden. Wanneer de ingestelde temperatuur (na ca. 5-7 minuten) bereikt is, dooft deze lamp.
- U kunt u het te frituren product voorzichtig in het vet neerlaten. De mand niet tot aan de rand vol vullen.

- Sluit het deksel wegens het gevaar voor spatten.
- De lamp is verlicht, het apparaat verwarmt.
- De lange mand is voor vis of gepaneerde kalfs-/varkenslapjes en ook voor grotere hoeveelheden geschikt.
  De kleine portiemanden worden voor diverse te frituren producten gebruikt.

Gevaar door spatten

- Om spatten en het schuimende overlopen van het vet te vermijden, waterarm te frituren producten gebruiken, goed afdrogen, bij diepgevroren ijskristallen uitschudden. Langzaam in het vet dompelen. Als het vet te sterk schuimt, de maand herhaaldelijk optillen.
- De met heet vet gevulde friteuse niet dragen – gevaar voor brandwonden! Het best het vet een beetje laten afkoelen.
- Apparaatonderdelen, zoals bijvoorbeeld de rand van het reservoir en de vrijkomende damp kunnen zeer heet zijn.
- Gelieve erop te letten dat er niemand in de kabel blijft hangen en het apparaat van de tafel trekt. Het verlengsnoer eventueel aan de tafelpoot vastbinden.

Belangrijke opmerking

Volgens de nieuwe, door onderzoek verworven kennis dienen de hierna volgende maximale frituurtemperaturen in acht genomen en mogen alle levensmiddelen maximaal goudbruin gefrituurd worden:

170°C	Voor alle aardappelproducten, gepaneerde levensmiddelen en overige zetmeelbevattende producten
190°C	Voor vlees en gevogelteproducten zonder panade

Tegenstrijdig met enkele verpakkingsinstructies raden wij aan, levensmiddelen vóór het frituren te ontdooien.

Na het frituren

Resten van panade of frituurproducten dienen regelmatig uit de olie verwijderd te worden.

- Na het frituren in eerste instantie het vet laten afkoelen, vervolgens het vet in een schotel overgieten en het lege apparaat en de mand reinigen. Daarna een koffiefilter in de mand doen en het vet voorzichtig in het apparaat wegfilteren.
- Bij vis en vlees kan het vet 5 tot 10 keer gebruikt worden.
- Bij aardappelgerechten wordt het vet minder belast en is het vaker bruikbaar.

Opgepast! Oud c.q. vervuild vet vat vlam bij oververhitting – daarom tijdig verversen.
In geval van brand netstekker uittrekken en het brandende vet blussen door het deksel te sluiten. Gebruik nooit water om te blussen!
Het te frituren product vervangen als het onaangenaam ruikt, heel bruin is of vroegtijdig rookt.

Reiniging
Het apparaat niet in water dompelen!
Een beetje zeepsop in het inwendige reservoir doen en voorzichtig uitwassen.
Om het deksel te verwijderen, opent u dit en trekt u het met een lichte zijdelingse kanteling loodrecht naar boven.
Praktische tips om te frituren
Het te frituren product vóór het indompelen zorgvuldig afdrogen, overtollig meel afkloppen, panade goed aandrukken.
Eiwitrijke levensmiddelen, zoals vlees, gevogelte, vis of zeedieren, kunnen in een natuurlijke toestand gefrituurd worden als ze goed afgedroogd werden.
Eiwitarmere levensmiddelen, zoals groenten en fruit, hult men in een panade of een bakdeeg opdat het oppervlak snel gesloten wordt. De omhulling is ook geschikt voor het frituren van vlees, gevogelte, vis en zeedieren.
Het te frituren product in de frituurmand langzaam in het hete vet laten zakken om te vermijden dat het vet schuimend overloopt.
Diepgevroren of sterk gekoeld frituurproducten moeten vóór het eigenlijke frituren heel voorzichtig één tot twee keer even in het hete vet gedompeld worden. In het andere geval kunnen ze gemakkelijk spatten en schuimend overlopen. Grotere stukken in principe vóór het frituren ontdooien.
Niet te veel frituurproducten ineens in de friteuse doen!
Men kan verschillende frituurproducten na elkaar in hetzelfde vet of in dezelfde olie doorbakken, bijvoorbeeld patates frites, vlees, groenten, bis, fruit, gebak. De hoge temperatuur zorgt ervoor dat de smaak niet overgedragen wordt.
Zout en kruid het te frituren product steeds na het frituren (maar niet boven de friteuse). U gaat daardoor zuinig om met vet en friteuse.

Filterdeksel
Het apparaat heeft een continue filter in het deksel.

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.

Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking
Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:
- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.

In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 • D-96129 Strullendorf / Germany
Telefoon: +49 (0)95 43 / 449-17 / -18 Telefax: +49 (0)95 43 / 449-19
E-mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen
Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13025 Stand 02/2009